



BIRTHDAY CAKE MI



MI TELUR
URAI

3 Resep Spesial
untuk
Rayakan
Ulang Tahun



SHRIMP SCAMPI NOODLES



MEE BUTTER CHICKEN





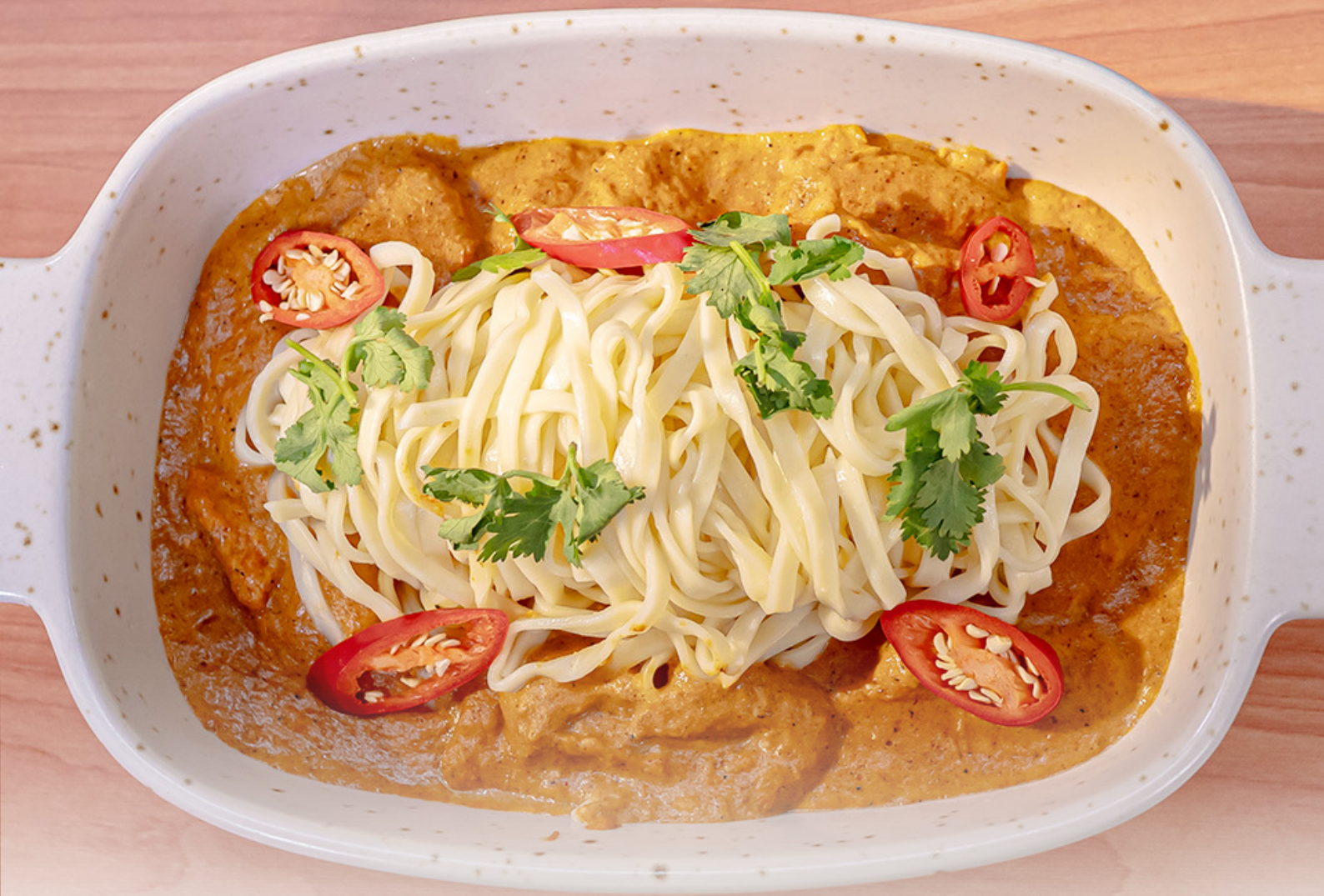
BIRTHDAY CAKE MI

BAHAN-BAHAN :

Mi burung dara original 9 bungkus, rebus hingga lunak
Merica bubuk 1 sdt
Bawang putih goreng 6 sdm, haluskan
Bawang merah goreng 6 sdm, haluskan
Kecap asin 6,5 sdt
Kecap manis 8 sdm
Sauce tiram 4 sdm
Gula pasir 4 sdm
Pelengkap dan Hiasan:
Telur dadar gulung
Ayam goreng
Sosis goreng
Bakso
Abon sapi
Tomat ceri
Peterseli
Wortel
Timun

CARA MEMASAK :

1. Campur merica bubuk, bawang putih, bawang merah, kecap asin, kecap manis, saus tiram, dan gula pasir. Aduk rata.
2. Masukkan bumbu ke dalam mi dan aduk hingga rata.
3. Alasi cetakan bulat diameter 24 cm dan 16 cm dengan plastik tahan panas.
4. Masukkan mi, ratakan dan padatkan.
5. Kukus mi selama 15-20 menit, angkat dan dinginkan.
6. Balik mi dan hias sesuai selera.



MEE BUTTER CHICKEN

BAHAN-BAHAN :

2 keping Mi URAI
200 gr dada ayam

UNTUK MARINASI :

3 sdm yogurt
½ sdt kunyit
1 sdt garam masala
½ sdt bubuk cabai
1 sdm minyak samin
garam secukupnya

SAUS BUTTER CHICKEN :

3 sdm yogurt
½ sdt kunyit
1 sdt garam masala
½ sdt bubuk cabai
1 sdm minyak samin
garam secukupnya

GARNISH :

daun ketumbar
cabai merah, iris tipis

CARA MEMASAK

1. Masak Mi URAI sesuai petunjuk pada kemasan. Tiriskan.
2. Marinasi Ayam: Campur ayam dengan bumbu marinasi. Diamkan selama ± 30 menit. Lalu panggang hingga matangs. Sisihkan.
3. Membuat Butter Sauce: tumis bawang bombay dan bawang hingga harum. Tambahkan jintan, garam masala, ketumbar bubuk, cabai bubuk, tomat dan kacang mete. Masak hingga empuk. Lalu haluskan dengan blender.
4. Tuang kembali saus yang sudah diblender kedalam panci, tambahkan krim kental dan ayam yang telah dipanggang.
5. Sajikan Mi URAI dalam mangkok, tambahkan butter sauce dan spelengkap.



SHRIMP SCAMPI NOODLES

BAHAN-BAHAN:

2 keping Mi URAI Pipih
75 ml olive oil
4 butir bawang merah, iris tipis
6 siung bawang putih, cincang
½ sdt cabai tumbuk
200 g udang, kupas dan sisakan ekornya
½ sdt merica hitam tumbuk kasar
200 ml air kaldu
2 ½ sdm air jeruk lemon
1 sdt kulit lemon parut
5 sdm mentega tawar
1 sdt garam
½ sdt gula
1 buah lemon, belah menjadi 6 bagian
1 sdm peterseli cincang

CARA MEMASAK:

1. Rebus Mi URAI Pipih sesuai petunjuk pada kemasan. Angkat dan tiriskan. Sisihkan.
2. Tumis bawang merah, bawang putih hingga harum.
3. Masukkan cabai tumbuk, udang dan merica hitam. Masak hingga udang berubah warna, angkat udang dan sisihkan.
4. Tuang air kaldu, masukkan air jeruk lemon dan parutan kulit jeruk. Didihkan.
5. Masukkan mentega tawar, masak hingga mentega mencair.
6. Masukkan Mi URAI Pipih, bumbui dengan garam dan gula kemudian aduk hingga rata. Tambahkan udang dan peterseli, aduk rata. Angkat.
7. Sajikan dengan potongan lemon.



MI TELUR
URAI

Untuk resep mi lainnya
kunjungi
www.miburungdara.com

Atau follow media sosial kami di
IG : @miburungdara
FB : Mi Burung Dara
TikTok : @miburungdara.id



miburungdara.com